RECETTES

DE

48 HORS-D'ŒUVRE

VARIÉS FROIDS

Présentés au 8e Salon Culinaire

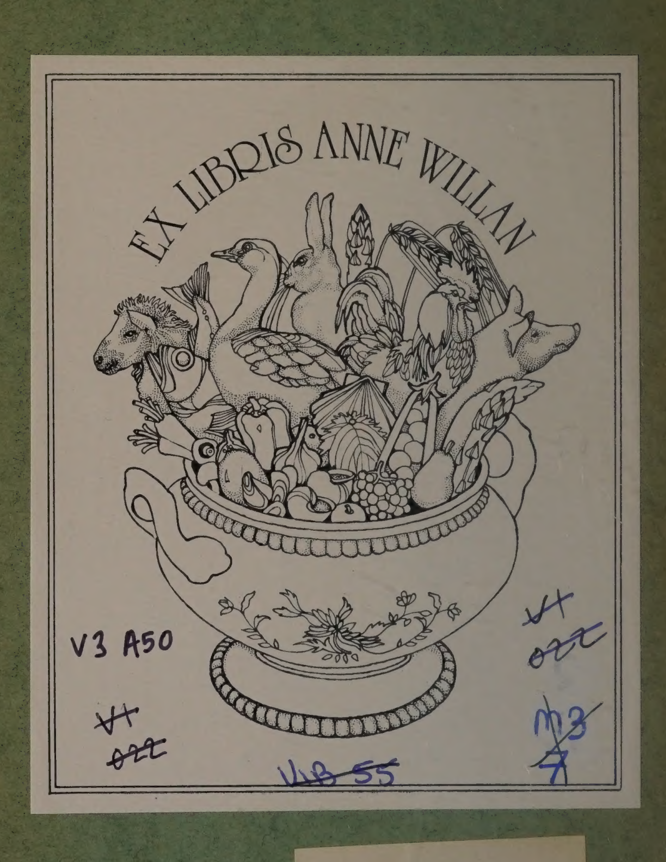
PAR

ALPHONSE GILLES

Prix : 1 franc

PARIS
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE PH. MARQUET
ÉDITEUR
90, rue des Archives, 90

Mai 1905


EX LIBRIS ANNE WILLAN
V3 A50

RECETTES

DE

48 HORS-D'ŒUVRE

VARIÉS FROIDS

Présentés au 8e Salon Culinaire

PAR

ALPHONSE GILLES

Prix : 1 franc

PARIS
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE PH. MARQUET
ÉDITEUR
90, rue des Archives, 90

Mai 1905

AVANT-PROPOS

Je ne sais, chers lecteurs,
si les quelques hors d'œuvre
que je présente ici seront les
bien venus ?

Mon intention en les exposant
au huitième Salon Culinaire,
et en réunissant les recettes dans
cette petite brochure est tout
simplement de vous prouver qu'il
nous est possible avec un peu
de travail d'augmenter la liste
de nos hors d'œuvre, et par ce moyen
exciter l'appétit des gourmets au
début d'un repas, afin qu'ils
puissent apprécier davantage
notre grande cuisine française.

Paris, Mai 1905

A. Gilbert

Canapés à la Souwaroff

Coupez dans un pain de seigle des tranches de deux millimètres d'épaisseur, garnissez-les de caviar, beurre de homard, beurre d'anchois et beurre fines herbes.

Pannequets à la Westphalienne

Faites douze pannequets assaisonnés sel et paprica. Cuisez vos crêpes à la graisse de volaille et laissez refroidir. Garnissez d'une légère couche de jambon de Westphalie, assaisonnez de moutarde.

Les cuillerées sont toujours comprises comme cuillères à soupe et les recettes sont données pour 12 personnes.

Petits cendrillons Printaniers

Préparez douze petits filets de soles, les replier sur eux-mêmes. Les pocher au vin blanc et laissez refroidir ensuite, une petite salade de concombre décorée au cornet avec une mayonnaise serrée fera votre garniture.

TOMATES MOSCOVITES

Videz des petites tomates, assaisonnez poivre et sel, laissez bien égouter, les garnir ensuite avec une farce ainsi composée : quatre jaunes d'œufs durs, quatre filets d'anchois, deux cuillerées de moutarde Louis, une cuillerée à café de (Worcestershire sauce) ; montez cette farce avec quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive et une cuillerée vinaigre; garnissez vos tomates à la poche et glacez à la gelée.

Artichauts à la Turque

Préparez des fonds d'artichauts, les cuire dans l'huile et laisser refroidir, garnissez de la salade suivante : riz à la turque, tomates coupées en petits dés, le tout assaisonné de haut goût.

PAUPIETTES DE FÉCAMPS

Prenez douze filets de harengs ayant trempé douze heures dans le lait, bien les éponger, pilez les laitances avec un quart de beurre frais, une cuillerée de moutarde, passez le tout au tamis de soie et garnissez les paupiettes.

Filets d'Anchois à la Cettoise

Préparez douze filets d'anchois, les aplatir légèrement, puis les garnir de la purée suivante, composée de douze sardines conservées sans arrêtes ni écailles, cent grammes de beurre frais, une cuillerée de moutarde, le tout passé au tamis de soie.

OLIVES A LA MONTPELLIÉRAINE

Dénoyautez vingt-quatre olives d'Espagne, faites une purée avec du thon de conserve en y mélangeant une cuillerée de câpres et de fine herbes, le tout bien assaisonné et garnissez vos olives.

Barquettes a la Néva

Foncez des moules à barquettes en pâte fine, garnissez-les avec du caviar frais. Servir avec des tranches de citron.

Cœurs de Céleris à la Dijonnaise

Faites blanchir quatre pieds de céleris pendant dix minutes, rafraîchissez-les, après les avoir bien épongés; mettez-les à mariner pendant trois heures dans une sauce ainsi composée : une cuillerée à bouche de moutarde de Dijon, sel et poivre, quatre cuillerées d'huile d'olive, une cuillerée de vinaigre à l'estragon, plus quatre filets d'anchois fondus dans l'huile.

ŒUFS DE VANNEAU A L'IVOIRE

Faites cuire douze œufs de vanneau pendant huit minutes, laissez-les refroidir sur glace, ensuite vous les napperez d'une sauce ivoire mélangée de deux cuillerées de mayonnaise et dressez vos œufs sur un lit de cresson Alénoi.

Crevettes à l'Armoricaine

Faites une salade de queues de crevettes grises et de trois douzaines d'huîtres pochées au vin blanc. Mélangez le tout avec trois cuillerées de mayonnaise. Dressez cette salade dans de minuscules coquilles Saint-Jacques.

MOUSSES DE LAITANCES

Faites une purée avec douze laitances de harengs montées sur glace, deux cuillerées d'huile d'olive, quatre cuillerées de gelée et jus de citron; dressez cette purée dans des petits moules à tartelettes, laisser refroidir sur glace pour démouler ensuite.

Moules à la Phocéenne

Choisir quelques douzaines de belles moules, les pocher selon la règle, les enlever de leurs coquilles; une fois les coquilles lavées, replacer les moules et napper avec un léger ayoli détendu à la gelée bien ferme.

Côtelettes de Thon à la Tartare

Faites une purée de thon de conserve assaisonnée d'une cuillerée de moutarde, cent grammes de beurre d'anchois, une cuillerée d'huile d'olive, un filet de vinaigre et six cuillerées de gelée à l'estragon. Avec cet appareil, formez vos côtelettes.

Laisser raffermir sur glace et dresser avec sauce tartare au milieu.

QUEUES D'ÉCREVISSES A LA VICTORIA

Nappez vingt-quatre queues d'écrevisses avec une sauce chaud-froid à la victoria, dressez-les en aspic dans de petits moules à Yorcks et démouler avant de servir.

Demoiselles de Caen à l'Estragon

Décortiquez quatre queues de petits homards, coupez-les en rondelles. Nappez-les d'une mayonnaise à l'estragon détendue avec quatre cuillerées de gelée et décorez à l'estragon.

Truffes à la Royale

Faites cuire douze truffes au champagne, videz-les avec une cuiller à légumes et garnissez le vide avec un salpicon de foie gras lié d'une gelée au champagne.

MOUSSE D'ÉCREVISSES A LA RUSSE

Prenez vingt-quatre bisques que vous ferez cuire selon la règle. Faites une purée en ajoutant cent grammes de beurre fin. Montez sur glace avec quatre cuillerées d'huile d'olive, une cuillerée de vinaigre et huit cuillerées de gelée ferme, mouler ensuite dans douze petites darioles.

Filets de Petits Dieppe au Sauterne

Préparez douze filets de petits dieppe que vous pocherez dans une cuisson ainsi composée : une demi-bouteille vin de Sauterne, un oignon émincé, un piment d'Espagne; carottes et bouquets, garnir deux feuilles gélatines sel et poivre. Laisser refroidir dans la cuisson et servez avec cette gelée après avoir retiré les légumes.

SUPRÊMES DE FRUITS DE MER

Préparez un salpicon de différents coquillages cuits et de crevettes grises. Coupez en dés le tout, bien assaisonner et lier avec un beurre de homard, détendre à la gelée, placez les suprêmes dans des moules à tartelettes ovales, laissez bien raffermir avant de démouler.

ROYANS AU BEURRE DE MONTPELLIER

Grillez quelques beaux Royans, laissez-les refroidir et ôtez les écailles, ensuite masquez au beurre de Montpellier et décorez de bon goût.

Filets de Rougets Marinières

Préparez des filets que vous pocherez au vin blanc. Aromatisez et laissez refroidir dans la cuisson, saucez ensuite avec une persillade à la moutarde de Bordeaux.

Rognons de Coqs à la Talleyrand

Pochez quelques beaux rognons en assaisonnant fortement la cuisson, laissez-les refroidir, chaufroitez à blanc et roulez-les dans de la truffe hachée, nappez ensuite d'une gelée au madère.

Langues de Lapereaux à l'Estouffade

Poêlez vos langues de lapereaux avec un demi-pied de veau, mouillez d'un verre de vin de bordeaux, laissez réduire, ajoutez un demi-litre de fond de bœuf, terminez la cuisson, dégraissez et nappez les langues.

Crêtes de coqs au Champagne

Faites blanchir des crêtes de coqs que vous finirez de cuire au champagne avec quelques parures de truffes, ensuite, vous ferez une gelée avec la cuisson pour les napper.

Petits Aspics de Crevettes Roses à la Printanière

Décorez douze petits moules fantaisies avec des queues de crevettes, nappez à la gelée, garnissez l'intérieur d'une salade de légumes bien assaisonnée, liez d'une mayonnaise à la gelée, laissez raffermir sur glace et démoulez vos aspics.

Saucissons de Morue aux Truffes

Faites une brandade avec de la morue de Norwège, montée à l'huile d'olive, un peu de crème et trois ou quatre blancs d'œufs non fouettés; ajoutez quelques truffes émincées, une pointe d'ail, prenez un boyau moyen bien dégraissé, faites votre saucisson et pochez-le au lait vingt-cinq minutes; pour découper, trempez la lame du couteau à l'eau bouillante.

CERVELLES DE LAPEREAUX SAINT-HUBERT

Préparez quelques cervelles que vous ferez pocher dans la cuisson suivante : un verre de vin de Bordeaux rouge, carottes, oignons, bouquets garnis, poivre en grains et sel, laissez refroidir dans cette cuisson, puis nappez vos cervelles avec une sauce chaud-froid au fumet de gibier, ensuite glacez-les d'une gelée au vin rouge.

Brochettes d'Huîtres à la Richelieu

Pochez une douzaine d'huîtres au Sauterne, faites réduire la cuisson avec deux cuillerées à bouches de sauce tomate et la même quantité de gelée, faites vos brochettes et nappez avec la cuisson.

Oeufs de Pigeons à la Roosevelt

Faites cuire une douzaine d'œufs de pigeons pendant dix minutes, coupez-les en deux sur l'ovale, retirez les jaunes, les piler avec des œufs de homard, moutarde (Worschestershire sauce) et filets d'anchois. Passez le tout au tamis, placez cette farce dans une terrine, travaillez-la en lui faisant absorber une cuillerée d'huile d'olive, une demie de vinaigre à l'estragon et trois cuillerées de gelée, garnissez vos œufs, réformez-les et nappez ensuite avec une sauce chaud-froid finie au beurre de homard, le tout décoré avec des petites étoiles en truffes.

AIGUILLETTES A LA VÉNITIENNE

Faites pocher au vin blanc des aiguillettes de filets de soles, laissez bien refroidir, ensuite nappez d'une sauce vénitienne glacée à la gelée.

Allumettes aux Anchois

Nappez douze filets d'anchois avec une sauce Béchamel légère, étendez-les sur une mince bande de feuilletage, que vous replierez en chaussons, dorez au lait et faites cuire à four chaud. Ce hors-d'œuvre peut se manger chaud ou froid.

Petites Brioches de Strasbourg

Faites douze brioches mousseline au foie gras, les cuire de belle couleur, démoulez sur grille et laissez refroidir, ensuite coupez vos brioches en deux et nappez à la gelée sur la partie du foie-gras.

COTELETTES A LA NANTUA

Faites un salpicon de queues d'écrevisses, truffes et liez d'une mayonnaise à la gelée, montez votre salpicon dans des formes à côtelettes, manchettes avec pattes d'écrevisses.

Ballotines à l'Aurore

Prenez des blancs de volailles, langue écarlate, jambon et truffes, coupés en petits dés, liez le tout avec une sauce chaud-froid de volaille très légère, faites des ballotines que vous roulerez dans des jaunes d'œufs cuits dur et hachés, ensuite nappez à la gelée.

Canapés Henri-IV

Prenezla moitié de la poule du pot-au-feu, faites une purée avec sa chair, travaillez cette purée avec sel et poivre, une cuillerée moutarde de Bordeaux, cinquante grammes de beurre d'anchois et quatre cuillerées de bon fond de veau, garnissez vos canapés, décorez d'une fleur-de-lys en truffes sur chaque.

Crème d'Oursins à la Marseillaise

Videz l'intérieur de six douzaines d'oursins dans une casserole, ajoutez une cuillerée de Sauterne, faites pocher, passez ensuite au tamis. Avec le corail d'une langouste, quatre jaunes d'œufs durs, quatre cuillerées de mayonnaise fine avec une pointe d'ail et la même quantité de gelée, montez cette purée, regarnissez vos coquilles et glacez à la gelée à l'estragon

Petits Pains à la Norwégienne

Préparez douze petits pains en pâte à brioche, garnissez-les de la purée suivante : cent grammes de beurre frais, vingt-quatre anchois de Norwège, arrosez d'un petit verre de fine champagne.

TARTELETTE DE MORILLES À LA DIABLE

Prenez une livre de morilles brunes ; après les avoir bien lavées et épongées, faites-les sauter dans l'huile, assaisonnez de sel, poivre et paprica, ensuite ajoutez une échalotte blanchie et finement hachée et liez vos morilles avec une sauce chauf-froid brune, finie à l'essence de truffes, garnissez vos tartelettes de pâte fine.

TRONÇONS D'ANGUILLES A LA VALLÉE DU LYS

Coupez une anguille, mettez-là dans l'eau acidulée et salée pendant deux heures, émincez le blanc de deux poireaux que vous mettrez dans une casserole avec une cuillère de moutarde anglaise, délayez avec un verre de vin blanc, le double d'huile d'olive, le jus de deux citrons, sel et poivre, deux feuilles de laurier, deux cent cinquante grammes de champignons rosés, rangez vos tronçons dans cette cuisson, faites partir à feu vif vingt-cinq minutes, laissez refroidir, passez ensuite le fond au tamis de soie ainsi que les poireaux, avoir quatre jaunes d'œufs durs passés et versez doucement la cuisson dessus comme pour une mayonnaise, saucez et rangez vos petits champignons autour.

Langues de Veau à l'Ecossaise

Préparez une langue de veau à l'écarlate, découpez-la de trois centimètres d'épaisseur, intercalez entre chaque tranche un rond de tomate après avoir ôté la peau, épépinés et marinez dans une vinaigrette, ensuite nappez avec une ravigotte finie avec trois jaunes d'œufs durs hachés et une cuillerée de câpres.

Salade de Clovisses à la Martigaux

Nettoyez environ cinq litres de Clovisses, faites cuire au vin blanc avec carottes, oignons, bouquet garni, une fois pochés, retirez-les de leur coquilles et nettoyez-les une deuxième fois dans la cuisson après l'avoir passée au linge fin et préparez la sauce suivante : quatre cuillerées d'huile d'olive, une demie de moutarde, le jus de trois citrons, quatre cuillerées de poutargue râpé ou haché très fin, amalgamez le tout ensemble, entourez cette salade avec des ronds de pommes de terre bien assaisonnées, semez dessus une pincée de mignonnette hachée.

SALMIGONDIS DE CARÊME

Taillez dans un pain de mie douze croûtons en cœurs épais d'un centimètre, cernés pour être vidés après avoir été grillés. Beurrez au beurre d'anchois, garnissez avec goût en alternant les nuances d'une salade de concombres et de tranches minces de saumon fumé et grillé, dressez en dôme.

CASSOLETTES DE CHAMPIGNONS A LA DUCALE

Choisissez douze beaux champignons, tournez-les et blanchissez-les deux minutes à l'eau salée et acidulée, laissez mariner quelques heures à la crème aigre, égouttez et garnissez d'une salade de radis roses émincés liée à la mayonnaise assaissonnée de bon goût.

Truites de Rivière au Cary

Préparez douze petites truites de quatre-vingts grammes, faites-les pocher dans deux décilitres d'huile d'olive et même quantité de vin blanc, retirez les truites, laissez égoutter, faites réduire la cuisson de moitié en ajoutant une cuillerée de cary, autant de moutarde, laissez refroidir en vannant la sauce pour napper ensuite.

Choux rouges à l'Américaine

Ciselez le cœur d'un choux, salez fortement et laissez-le pendant douze heures dans une terrine, ensuite égouttez-le avec pression et faites blanchir pendant vingt-cinq minutes, bien épongé, assaisonnez avec une sauce vinaigrette à la moutarde en ajoutant trois cuillerées de sauce tomate fine et entourez de tranches de tomates crues.

Le hors-d'œuvre doit être préparé la veille.

Oreilles de Veau à la Vauclusienne

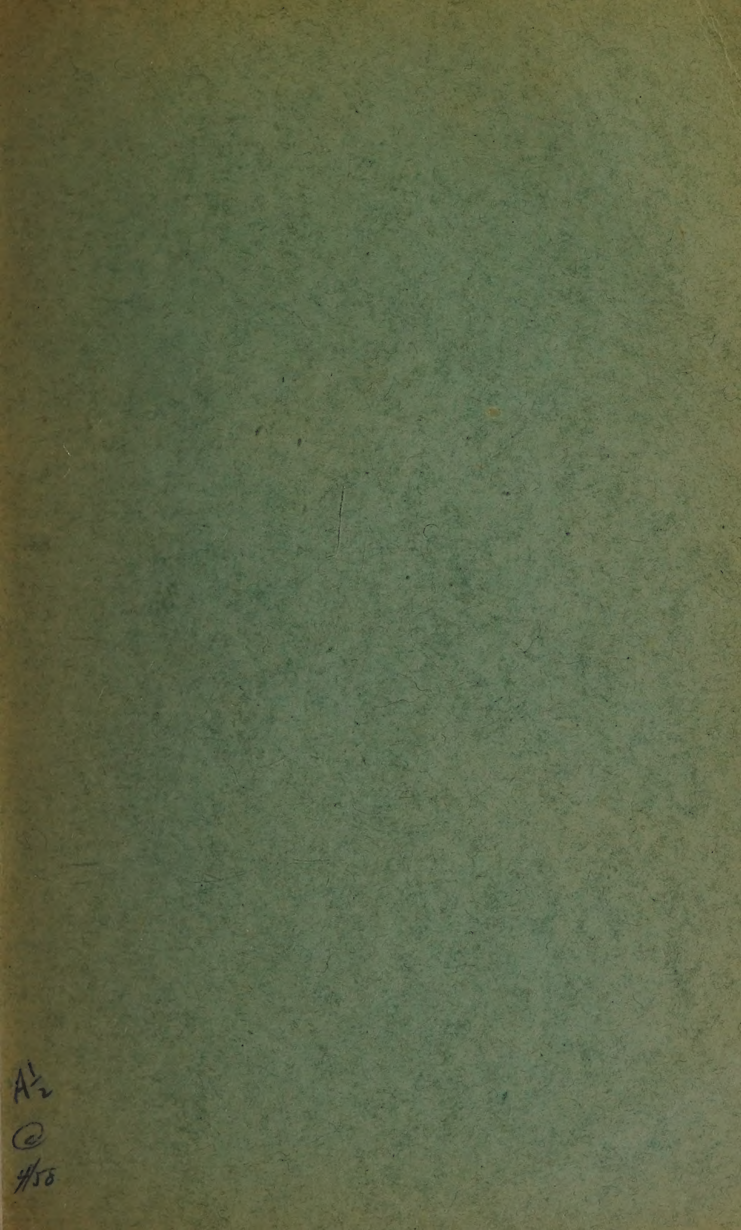
Faites cuire deux oreilles de veau et laissez refroidir, préparez une sauce avec six filets d'anchois fondus dans l'huile d'olive, une cuillerée de moutarde de Bordeaux, le jus de trois citrons, sel et poivre, faites une julienne avec une truffe, quatre fonds d'artichauds poivrade, une tranche de jambon cru de Bayonne, le tout bien mélangé, et saucez.

TABLE

	Pages.
Canapés à la Souwaroff	5
Pannequets à la Westphalienne	5
Petits cendrillons printaniers	6
Tomates Moscovites	6
Artichauts à la Turque	7
Paupiettes de Fécamps	7
Filets d'anchois à la Cettoise	8
Olives à la Montpelliéraine	8
Barquettes à la Néva	9
Cœurs de Céleris à la Dijonnaise	9
Œufs de Vanneau à l'ivoire	10
Crevettes à l'Armoricaine	10
Mousses de laitances	11
Moules à la Phocéenne	11
Côtelettes de Thon à la Tartare	12
Queues d'Écrevisses à la Victoria	12
Demoiselles de Caen à l'estragon	13
Truffes à la Royale	13
Mousses d'Écrevisses à la Russe	14
Filets de petits Dieppe au Sauterne	14
Suprêmes de fruits de mer	15
Royans au beurre de Montpellier	15

	Pages.
Filets de Rougets marinière	16
Rognons de Coqs à la Talleyrand	16
Langues de Lapereaux à l'Estouffade	17
Crêtes de coqs au Champagne	17
Petits Aspics de Crevettes roses à la Printanière	18
Saucissons de Morue aux Truffes	18
Cervelles de Lapereaux Saint-Hubert	19
Brochettes d'Huîtres à la Richelieu	19
Œufs de Pigeons à la Roosevelt	20
Aiguillettes à la Vénitienne	20
Allumettes aux Anchois	21
Petites Brioches de Strasbourg	21
Côtelettes à la Nantua	22
Ballotines à l'Aurore	22
Canapés Henri-IV	23
Crême d'Oursins à la Marseillaise	23
Petits pains à la Norwégienne	24
Tartelette de Morilles à la Diable	24
Tronçons d'Anguilles à la Vallée du Lys	25
Langues de Veau à l'Écossaise	25
Salade de Clovisses à la Martigaux	26
Salmigondis de Carême	26
Cassolettes de Champignons à la Ducale	27
Truites de rivière au Cary	27
Choux rouges à l'Américaine	28
Oreilles de Veau à la Vauclusienne	28

Imp: Marquet, rue des Archives, 90


A½
@

